

# テイクアウト や デリバリー による 食品の食中毒を防止しましょう

テイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（出前・配達）での食品提供は、調理してから食べるまでの時間が長くなるため、以下の取組が重要です。

## 調理・温度管理時の注意点

- ・ 生もの（刺身、生卵等）は避け、**加熱調理品（揚げ物、焼物等）**等が中心のメニューにする。
- ・ 作り置きはせず、**提供当日に調理**する。
- ・ 食材は中心部まで十分に**加熱（75℃・1分間以上）**する。
- ・ 加熱後、一時保管する場合は**10℃以下**または**65℃以上**で温度管理する。
- ・ **カレー**や**煮物**等の再加熱は、よく**かき混ぜて**十分に**加熱**する。



## 提供・配達時の注意点

- ・ 食品提供又または注文を受ける際、以下を確実に伝える。

- 概ね**2時間以内に食べ切る**こと
- 食品に含まれる**アレルギー物質**等の健康に直接関わる情報

- ・ テイクアウトの場合、提供時に**保冷剤を使用**する。
- ・ デリバリーの場合、**直射日光を避け**、**保冷箱等**に入れて配達する。

